Ana Soeiro™
Engª Agrónoma e Consultora
Qualificação de Produtos Tradicionais

PRODUTOS E SABORES TRADICIONAIS PORTUGUESES – COMO SE DISTINGUEM NO MERCADO

Bom seria que os consumidores portugueses (re)começassem a chamar e a pedir os produtos pelos seus NOMES!

E isto porque há Produtos Tradicionais Portugueses que, ao longo de décadas, senão mesmo de séculos, pela forma local, leal e constante com que são produzidos, têm vindo a granjear tal reputação que são mesmo conhecidos pelos seus nomes.

Moura ou Trás-os-Montes para azeites, Serra da Estrela ou São Jorge para queijos, Barrosã, Mertolenga ou Lafões para carne bovina, Algarve para citrinos, Elvas para ameixas, Cova da Beira para cerejas, Serra da Lousã ou Parque de Montesinho para méis, Barrancos para presunto, Portalegre ou Vinhais para enchidos, são exemplos vivos dos muitos nomes de produtos tradicionais portugueses que se encontram nestas circunstâncias.

Mais precisamente, de entre os cerca de 540 nomes de produtos europeus que atingiram tal qualificação, 78 são portugueses. E mais 17 portugueses estão a ser devidamente apreciados pelas estruturas comunitárias.

Este estatuto europeu não se consegue sem grande esforço e sem demonstrar, de facto, que por detrás de cada nome (geográfico, ou assimilado), está um produto:

- Que tem uma produção real e efectiva (embora a quantidade não seja relevante);
- Que tem uma história, uma reputação e uma notoriedade;
- Que tem modos de produção locais, leais e constantes ao longo dos tempos;
- Que tem características qualitativas intrinsecamente ligadas à região ou local onde tem a sua origem;
- Ou, que tem reputação ou qualidades atribuíveis a tal origem geográfica.

Rua Plácido de Abreu, nº 8 4º Dto Algés
1495-152 Lisboa Portugal
TM + 351 96 581 99 36 T. + 351 21 4100940 qualificanasoeiro@gmail.com

Tecnicamente, quando se consegue comprovar a ligação inequívoca entre a qualidade dos produto e os factores naturais e humanos da sua região de origem, estamos perante uma Denominação de Origem Protegida ou DOP.

Quando se consegue atribuir a reputação ou as características do produto a uma dada região ou local, estamos perante uma Indicação Geográfica Protegida ou uma IGP.

Face ao exposto, julgo ser fácil deduzir que uma DOP ou uma IGP:

- não estão ao alcance de qualquer produto, só pelo facto de ser produzido num dado local;
- não podem ser atribuídas, sendo, pelo contrario, apenas formalmente reconhecidas, já que o seu uso constitui uma prática corrente e um dado histórico;
- não resultam de uma estratégia comercial (por tantos hoje tentada), de adicionar indevidamente, ao nome do produto, o nome da terra onde é fabricado, confundindo o consumidor.

Pese embora o facto de, ao nível da legislação em vigor, os nomes de diversos Produtos Tradicionais Portugueses estarem protegidos contra as utilizações abusivas, contra a concorrência desleal e contra a exploração da sua reputação, o que é facto é que se assiste, diariamente, a toda uma série de atropelos, não tanto contra os nomes protegidos mas contra o consumidor, fazendo-o crer que produtos sem quaisquer características de qualidade ligadas a uma origem ou a um modo de produção, são dos “bons”, dos “legítimos”, dos “verdadeiros”...

O uso imoderado de nomes geográficos em produtos que nada têm a ver com a região onde são meramente fabricados, de qualificativos sonoros como “fumeiro tradicional”, “produto caseiro”, “ receita da Avó”, “tipo Alentejano”, “tipo Beirão” , “serrano”, “especialidade típica”, etc., são práticas comerciais abusivas, que lesam produtores e consumidores.

Para tentarem marcar uma diferença nítida em relação aos “falsos produtos tradicionais”, os legítimos PRODUTOS TRADICIONAIS Portugueses apresentam-se comercialmente:

a) devidamente rotulados, indicando explicitamente o Nome e a Denominação a que têm direito (DOP ou IGP);

b) com uma marca de conformidade, numerada, que garante que o produto foi submetido a uma sistema de controlo ao longo da sua fileira produtiva e que pode ser rastreado até à sua origem;
c) com o logotipo comunitário (cujo uso é, no entanto, facultativo) que pode, apenas, ser utilizado pelos produtores expressamente autorizados para o efeito.

ANA SOEIRO

Março de 2001

Rua Plácido de Abreu, nº 8 4º Dto Algés
1495-152 Lisboa Portugal
TM + 351 96 581 99 36 T. + 351 21 4100940 qualificanasoeiro@gmail.com